

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

Menù Degustazione Piemontese “7 assaggi”

(Servito esclusivamente per tutto il tavolo)

Piedmont Tasting Menu “7 courses”

(Be enjoyed by the entire table)

La battuta di vitello cruda a coltello (Se)

Fassone raw veal tartar

Il magatello di sanato con la salsa monferrina e la giardiniera piemontese

(U) (Se) (P) (A) (As)

Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmontese pickles

I Capunet di verza all’ amaretto (L) (U) (Fg) (Se) (As)

Savoy cabbage filled up of beef

Gnocchi di farina di ceci, ragù bianco di coniglio e nocciole

(L) (Fg) (C) (Se) (As) (So) (X)

Chickpeas dumplings, white rabbit ragù

Cappello del prete cotto al “cucchiaio” nel Nebbiolo

(L) (As) (Se)

Beef braised in Nebbiolo red wine

Coppa sabauda

Cream of ricotta and mascarpone cheese, raisin, candy fruits and rum

(L) (As)

Il bunet della tradizione e zabaione arricchito in semifreddo (L) (Fg) (As) (U) (C)

Traditional bunet pudding, Zabaione parfait

(Escluso coperto acqua e caffè)

4 calici di Vino in abbinamento

With 4 Wine by glass

6 calici di Vino in abbinamento

With 6 Wine by glass

** Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

La legenda degli allergeni si trova in prima pagina

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Antipasti Starters

Calamari e Timorasso, borlotti e salvia
(M) (As) (M) (As)

Squid, Timorasso white wine, borlotti beans

Uovo cotto nel guscio, funghi porcini e fusione di Plaisentif (U) (L)
Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream and porcini mushroom

Quaglia disossata e farcita di foie gras, crema di castagne e frutta secca
(L) (Se) (As) (Fg)

Quail stuffed with foie gras, chestnuts cream, dry fruits

Filetto di cervo, salsa al ginepro, cipollotto glassato e piccoli frutti rossi (L) (Se) (As)
Venison tenderloin, juniper sauce, spring onion and little wild fruits

Le lumache nel guscio alla langarola (L) (C) (Fg) (As) (P) (M) (Se)
Snails in its shell cooked in piedmont style

I Tre assaggi della tradizione:
Cruda di vitello al coltello, il magatello di sanato con la salsa Monferrina e la
giardiniera, uovo cotto nel guscio funghi porcini e fusione di Plaisentif
(C) (Se) (P) (L) (U) (As) (A)

Fassone veal tartare, pink calf with Monferrina tuna sauce, egg poached in its shell
Plaisentif cheese cream and porcini mushroom

Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.

**La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Primi piatti Pasta and risotto

*I “plin” della tradizione al tovagliolo
(C) (L) (U) (Se) (As) (So) (X)*

Hand-sealed traditional Piedmontese agnolotti stuffed with beef and pork

*Il nostro raviolo di Zucca (C) (L) (S) (Fg) (U) (As)
Ravioli stuffed with pumpkin*

*Crema di cozze “Mouclade”, zafferano e arancia (Cr) (M) (L) (Se) (As) (C) (X)
Mussels soup, saffron and orange*

*Tajarin ai funghi porcini
(C) (L) (U) (Se) (X)
Tajarin pasta, porcini mushroom*

*Carnaroli “Aironi” al nero di seppia marinière (L) (As) (M) (Cr) (Se) (P)
(Minimo 2 persone)
Carnaroli rice cooked with cuttlefish black ink*

*Gnocchi di castagne, blu di Lanzo, pere martine (C) (L) (U)
Chestnuts dumplings, Blu di Lanzo cheese, martina pear*

** Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Carrè d'agnello scottato e profumato al timo e cumino della Val Pellice (L) (As) (Se)
Loin of lamb, flavored with thyme and Val Pellice cumin

Tournedos di vitello detto alla "Rossini"
(L) (As) (Se)
Veal tenderloin, port wine sauce, black truffle and foie gras

Petto di Faraona "grissinopoli" alle nocciole (C) (L) (Fg) (U) (As)
Guinea fowl breaded with breadsticks and hazelnuts

Rombo, crema al pesto di basilico, fagiolini, patate e pinoli
(P) (C) (Fg) (Se)
Turbot, basil pesto sauce, potatoes and green beans

Polpo Milizza, e Nebbiolo
(As) (M) (Se) (L)
Milizza sear octopus and Nebbiolo wine sauce

La "mia" Finanziera
(C) (L) (As) (Se) (So) (X)
Typical Piedmontese stew of sweetbreads, bone marrow, cockscomb, pork sausage and mushrooms

** Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**La legenda degli allergeni si trova in prima pagina000*

